

Frankfurter Backstube

Backen ist wie Zauberei, nur mit mehr Mehl und weniger Magie!

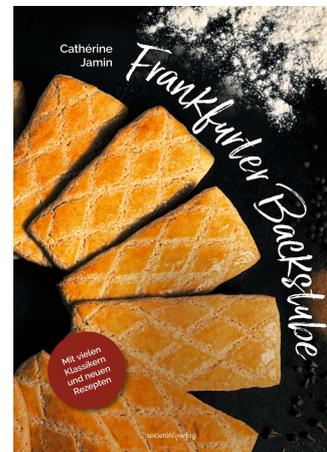
Haben Sie schon mal etwas von »Mispel in the Air« gehört? Oder von »Mainhattan Schokoblocks«, saftigen Schokoladenküchlein mit Schokoladenganache? In der »**Frankfurter Backstube**« der Konditormeisterin **Cathérine Jamin** gibt so viele wundervolle Rezepte zu entdecken: von Klassikern wie Haddekuchen, Bethmännchen und Frankfurter Kranz bis hin zu komplett neuen und modernen Kreationen, von denen Sie noch nie gehört haben!

Für **Cathérine Jamin** ist ihr Beruf der schönste der Welt. In der Konditorei ihrer Familie, der Konditorei Jamin in Frankfurt Sachsenhausen, nehmen Frankfurter Spezialitäten und andere Köstlichkeiten aus der Region einen besonderen Platz ein. Für Jamin ist es eine Herzensangelegenheit, Frankfurter Traditionsgebäcke und -kuchen lebendig zu halten und vor ihrem Vergessen zu bewahren. Kirschenmichel und Bethmännchen sollen auch in Zukunft noch, so ihr Wunsch, in guter Qualität erhalten bleiben. Ihre Lieblingsrezepte hat die Konditorin daher jetzt in einem Backbuch versammelt: Ihre »**Frankfurter Backstube**« reicht von traditionellem Gebäck wie Haddekuchen oder Brenten, wie Goethe sie einst schon zu einer Tasse Tee verspeiste, über raffinierte Rezepte wie die Apfelbalsampralinen bis hin zu frischgebackenem Riwwelkuchen oder fruchtigem Sachsenhäuser Apfelgugelhupf.

Die vielen verschiedenen Backrezepte ergänzt die Autorin nicht nur um Tipps für raffinierte Rezeptabwandlungen, sondern auch um Wissenswertes zur Geschichte der Leckereien. Wussten Sie zum Beispiel, dass die Teigköpfchen vom Frankfurter Stutzweck, dem traditionellen Neujahrsgebäck, Anfang und Ende des Jahres symbolisieren? Oder das der Frankfurter Kranz an die Kaiserkrönung erinnern soll?

Alle Rezepte der »**Frankfurter Backstube**« sind ausdrucksstark bebildert mit Fotos von Felix Willem Bilderbeek. Und dank der vielen Tipps und Tricks zum Nachbacken lernen auch Backungeübte Frankfurt von seiner süßen Seite kennen. Backen mit **Cathérine Jamin** wird so im Handumdrehen zur Zauberei – nur mit mehr Mehl und weniger Magie.

»**Frankfurter Backstube**« erscheint im Smart-Cover-Format (24 x 17 cm) und kostet 18,00 Euro.



Das Cover schicken wir Ihnen auf Wunsch gerne in elektronischer Form zu. Übrigens finden Sie die Dateien auch auf der jeweiligen Produktseite auf unserer Website unter dem Reiter „Pressebereich“.



Cathérine Jamin ist gelernte Konditorin aus Frankfurt am Main. Nach mehreren Stationen bei namhaften Konditoreien und Chocolatiers in Frankreich, Österreich und Deutschland ist sie nach ihrer Meisterprüfung ins Familienunternehmen in Frankfurt eingestiegen. Sie hat bereits mehrere Bücher veröffentlicht.

Cathérine Jamin

Frankfurter Backstube

Mit vielen Klassikern und neuen Rezepten

Societäts-Verlag 2024

72 Seiten, Smart-Cover

€ 18,00

ISBN 978-3-95542-477-0